

# Des tables en OR!



**M. COLAS Michaël**

LE PRESOIR - Charcuterie - Traiteur - Tél. 03 26 55 25 78

LES SARMENTS - Boucherie - Tél. 03 26 55 22 81

1 - 5, place Léon Bourgeois - 51200 EPERNAY



### Fournitures Cocktails

Mini Bouchée Escargot / Reine .....	1,40 € pièce
Plateau de 15 Toasts Assortis .....	21,00 € le plateau
Mini Cake : Foie gras / Figs .....	35,50 € le Kg
Fours Salés Divers .....	45,20 € le Kg
Pain Surprise Panaché (8, 10 personnes) .....	40,00 € pièce
Croustillant Crevette .....	1,45 € pièce

### Entrées Froides

Saumon Fumé .....	155,20 € le Kg
Artichaut Scandinave .....	6,00 € pièce
Demi Langouste Garnie .....	31,10 € pièce
Terrine de Saint-Jacques .....	60,00 € le Kg
Terrine aux 3 Poissons .....	43,50 € le Kg
Terrine de Crabe à l'Armoricaine .....	48,40 € le Kg
Foie Gras de Canard .....	180,00 € le Kg
Porcelet Nature .....	49,00 € le Kg
Porcelet Truffé au Foie Gras .....	63,90 € le Kg
Galantine de Pintade aux Morilles .....	70,20 € le Kg
Galantine de Poulet de Bresse aux Girolles .....	87,20 € le Kg
Galantine de Pintade Truffée Foie Gras .....	89,00€ le Kg
Dôme de Saumon Écrevisses .....	6,00 € pièce

### Entrées Chaudes

Coquille Saint-Jacques .....	11,40 € pièce
Bouchée à la Reine .....	5,90 € pièce
Bouchée aux Ris de Veau .....	7,70 € pièce
Cassolette aux Escargots .....	8,30 € pièce
Cassolette de Saint-Jacques Rôties .....	11,00 € pièce
Cassolette de Ris de Veau et son Écrasé de Pomme de terre au Foie Gras .....	15,00 € pièce
Feuilleté de Volaille aux Cèpes Sauce Foie Gras .....	6,15 € pièce
Feuilleté de Chapon au Champagne .....	7,50 € pièce

### Boudin Blanc

Vous trouverez aussi notre large gamme de Boudins Blancs  
(Morilles, Girolles, Truffes, Nature)

### Poissons Cuisinés

Demi Langouste Thermidor .....	31,10 € la part
Filet de Sandre Sauce Morilles .....	15,10 € la part
Lotte à l'Homardine .....	16,40 € la part
Filet de Bar Sauce au Beurre Blanc .....	12,90 € la part
Turbot au Champagne .....	26,10 € la part

### Viandes et Volailles Cuisinées

Suprême de Chapon à la Sauce Morilles .....	15,20 € la part
Filet de Bœuf en Croûte Sauce Périgourdine (6 pers. minimum) à cuire .....	19,90 € la part
Grenadin de Veau Sauce aux Girolles .....	16,80 € la part
Ris de Veau aux Morilles .....	17,95 € la part
Suprême de Poularde Sauce aux Truffes .....	15,20 € la part
Souris d'Agneau au Thym .....	15,20 € la part

### Gibiers Cuisinés

Filet de Biche Sauce Grand Veneur .....	19,50 € la part
Sauté de Sanglier Sauce aux Trompettes-de-la-Mort .....	12,50 € la part
Gigue de Chevreuil Sauce Forestière .....	14,50 € la part

### Garnitures de Légumes

Gratin de Pommes de Terre et Girolles .....	5,00 € la part
Fagot Haricots Verts .....	2,60 € la part
Purée Truffée .....	4,20 € la part
Purée de Butternut .....	3,50 € la part
Risotto de Cèpes .....	4,20 € la part
Flan aux Petits Légumes .....	3,50 € la part
Mousseline de Céleri .....	3,50 € la part
Beignets de Courgette .....	3,00 € la part

### Suggestion de fromage

Plateau de fromages à partir de 4 pers : 3 sortes de fromages selon arrivage .....	5,90 €/Pers
Variété : Morbier, Comté, Tomme de brebis, Tomme aux fleurs, Petit Donge truffe d'été, Tomme lait de vache, Brie de Meaux	

### Bûches Maison

Individuelles, 4 personnes, 6 personnes sur commande

Bûche Fruits Rouges et Biscuit Rose .....	4,90 € la part
Bûche Vanille sur un Brownie Chocolat .....	4,90 € la part
Rocher Chocolat aux Éclats de Noisette au Cœur Meringué .....	4,90 € la part

### SUGGESTIONS DE MENUS

**31 €**

Feuilleté de Chapon au Champagne

\*\*\*

Filet de Sandre Sauce Morilles  
et Flan de Petits Légumes

\*\*\*

Bûche

**42,90 €**

Cassolette de Ris de Veau

\*\*\*

Filet de Biche  
et Purée de Butternut

\*\*\*

Bûche

# Joyeuses Fêtes

## Nos Volailles Crues

Dinde .....	32,70 € le Kg	Poularde .....	29,70 € le Kg
Chapon .....	29,40 € le Kg	Suprême de Chapon .....	53,00 € le Kg
Poulet de Bresse .....	38,70 € le Kg	Caille Farcie sans os .....	11,90 € pièce

## Proposition de Volaille farcie pour 6 personnes minimum

Rôti de chapon désossé farci, Rôti de poularde désossé farci,  
Rôti de pintade désossé farci (5-6 pers)

La farce de Noël peut être agrémentée de champignons, marrons, abricots, pruneaux, raisins..... Farce élaborée (foie gras, truffes....) sur demande

## Nos Viandes Crues

Grenadin de Veau .....	selon le cours	Sauté de Chevreuil .....	58,90 € le Kg
Filet de Bœuf .....	selon le cours	Sauté de Sanglier .....	46,00 € le Kg
Filet de Biche .....	94,90 € le Kg	Ris de Veau .....	63,20 € le Kg
Sauté de Cerf .....	47,50 € le Kg	Lobe de Foie Gras .....	126,90 € le Kg
Gigue de Chevreuil .....	42,00 € le Kg		

*Toutes nos cassolettes sont consignées*

*(remboursement sur présentation du ticket de caisse obligatoire) merci de votre compréhension.  
Toutes nos fabrications sont susceptibles de contenir les 14 principaux allergènes.*

**Ouverture les 24 et 31 décembre : 8h-13h et 14h30-17h  
Fermé le 25 décembre, les 1er et 2 janvier**

**La Clôture des commandes de Noël  
sera au plus tard le 20 Décembre 2024,  
le 27 Décembre 2024 pour le jour l'An.**

*Acompte obligatoire pour la réservation de la commande  
Les commandes ne sont ni modifiables ni remboursables.*

***M. et Mme Colas et leur équipe  
vous souhaitent d'agréables Fêtes de Fin d'Année***

**Charcuterie Le Pressoir et Boucherie Les Sarments  
1-5 Place Léon Bourgeois - 51200 Epernay**

Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !  
Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.  
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !  
Pour en savoir plus : [www.compagnonsdugout.fr](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)

